



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



*Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>SALADE DE BOULGOUR BIO</b>	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPEES
	CARBONNADE DE BŒUF	<b>STEAK HACHE BIO</b>	PILON DE POULET	FILET DE POISSON
	Frites	<b>LENTILLES BIO</b>	CŒUR DE BLE	RIZ PILAF
	BROCOLIS AUX AMANDES	<b>CAROTTES PERSILLEES BIO</b>	HARICOTS VERTS	COURGETTES SAUTEES
	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b>	BROWNIES	CORBEILLE DE FRUITS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



*Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid*

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Prudence</i>	<i>Gisèle</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>
	SALADE VERTE FROMAGERE	MELON AU JAMON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW
	SAUCISSE DE VOLAILLE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	MARRE DU JOUR
	CAROTTES SAUTEES	CROQUETTE DE RIZ	POELEE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	SEMOULE AUX LEGUMES
	PATES AU BEURRE	AUBERGINES ET COURGETTES GRILLEES	SALADE	SALADE VERTE
	LIEGEOIS	CREME CATALANE	CORBEILLE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT





Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



*Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps*

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernardin</i>	<i>Constantin</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>
	FRIAND FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU FLEUR	RADIS ET BEURRE
	JAMBON GRILLE AU MADERE	WINGS DE POULET	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU JOUR
	EPINARDS GRATINES	Frites	HARICOTS BEURRE POELES	RIZ
	BLE	COURGETTES SAUTEES	CŒUR DE BLE	POEELE D'AUBERGINES
	CORBEILLE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES**



**La Chronique Culinaire**

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



*Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Augustin</i>	<i>Germain</i>	<b>Ascension</b>	<i>Lise</i>
	PASTEQUE	CAROTTES RAPEES		
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	POULET GRILLE		
	RIZ	EPINARDS A LA CREME		
	RATATOUILLE	SEMOULE		
	YAOURT AUX FRUITS	CREME CHOCOLAT		



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



**La Chronique Culinaire**

En Juin,  
**Chili sin Carne**



**Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est**



	lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Kévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>
	MELON	SALADE DE BETTERAVE MIMOSA	RAITA DE CONCOMBRE	PASTEQUE
	PALERON DE BŒUF A LA TOMATE	NUGGET'S DE POISSON	POULET GARAM MASALA	DOS DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE
	CAROTTES VICHY	BLE A LA TOMATE	RIZ BIRYANI	BOULGOUR AUX LEGUMES
	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELLE DE LEGUMES	AUBERGINES KORMA	SALADE VERTE
	FLAN AU CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS	KULFI	GLACE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## La Chronique Culinaire

En Juin,  
**Chili sin Carne**



*Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin*

### Lundi de Pentecôte

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>
		SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE DE TOMATES	PASTEQUE
		SAUTE DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	POISSON DU JOUR
		RIZ	HARICOTS BLANCS	PATES
		POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PIPERADE
		FRUIT	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS (LOCAL)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



**La Chronique Culinaire**

**En Juin,  
 Chili sin Carne**



*Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur*

	lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	 <b>C'est l'été</b> vendredi 21 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Herwé</i>	<i>Léonce</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>
	MELON	PIZZA	MUFFIN BASQUE AU COULIS DE POIVRONS	CAROTTES RAPEES
	SAUCISSE DE TOULOUSE	POULET ROTI	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	POELEE CHAMPETRE
	PATES	RIZ AUX PETITS LEGUMES	BLE	FROMAGES OU LAITAGES
	PETITS POIS AU JUS	FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGES OU LAITAGES
	CORBEILLE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS





Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



**La Chronique Culinaire**

**En Juin,  
 Chili sin Carne**



*Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante*

	lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>
	SALADE DE CAROTTES	SALADE DE CHOU FLEUR	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	PASTEQUE
	BŒUF AU PAPRIKA	SPAGHETTI A LA CARBONARA MAISON	ROTI DE DINDE AU JUS	FISH AND CHIPS
	PUREE DE POMMES DE TERRE		CAROTTES AU CUMIN	SALADE VERTE
	POELEE DE LEGUMES		FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGES OU LAITAGES
	CORBEILLE DE FRUITS	MELON	BROWNIES MAISON	FRUIT DE SAISON



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



### La Chronique Culinaire

En Juin,  
**Chili sin Carne**



Le dicton de la semaine : *Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois*



#### REPAS DE FIN D'ANNEE

	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>
	CAKE SALE AU GORGONZOLA	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE		PASTEQUE
	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE VOLAILLE AUX EPICES		POISSON DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES	SEMOULE		COURGETTES SAUTEES
	FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGES OU LAITAGES		POMMES VAPEUR
	GLACE	CORBEILLE DE FRUITS		FRUIT AU CHOCOLAT